



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PEYNİRLİ VE MAYDANOZLU SAHUR POĞAÇASI

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
500 g buğday unu (5 su bardağı)
2 çay kaşığı tuz
200 g tereyağı
100 ml ılık süt (1 çay bardağı)
100-200 ml ılık su (1-2 çay bardağı)
Peynirli iç malzemesi için:
250 g süzme peynir
100 g lor peyniri
2 adet patates, haşlanmış
Yarım demet Maydanoz
Üzerleri için:
2 yumurtanın sarısı
Çörekotu

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.

Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin. Bu arada iç malzemesini hazırlayın. Bunun için haşlanmış patatesleri püre haline getirin. Kalan malzemeyi ilave edip karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 8 adet bezeye ayırın. Her bezeyi un serpilmiş tezgahın üzerinde elinizle yuvarlak bir hamur olacak şekilde açın. Ortasına iç malzemeden paylaşın. Bohça gibi katlayıp avucunuzun içinde yuvarlayın ve kat yeri yağlı kağıdın üzerine denk gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin.

Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp aralıklı olarak fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde oda sıcaklığında yarım saat daha mayalandırın.

İkinci kez mayalanan hamurların üzerlerine sivri bir bıçak yardımı ile dikey ve yatay olarak çizikler oluşturun.

Hamurların üzerlerine yumurta sarısı sürün, bolca susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 35-40 dakika pişirin.

Fırından alın, ilk sıcaklığı geçince servis yapın.



